



2019 Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Parker au sujet du 2014: «Probablement le vin du millésime!»

Note de dégustation:

Jaune doré. Nez de pêche blanche, ananas, fleurs et épices. Corps puissant, à la fois riche et élégant, à la fluidité parfaite, fruit et épices, soutenu par une délicate acidité. Superbe finale d'une grande persistance.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Région: Rhône

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Producteur: Tardieu-Laurent

Notation(s): Jeb Dunnuck 96/100

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2032

Cépage(s): 40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Clairette, 8% Bourboulenc, 2% Picpoul

Référence: 0374719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOP Blanc

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 96/100
Cépage(s):	40% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Clairette, 8% Bourboulenc, 2% Picpoul
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés